

تأثیر فرایند خشک کردن بر میزان ترکیبات فنولی و فعالیت آنتی اکسیدانی دو رقم خرماي کلوته و مضافتی (*Phoenixdactylifera*)

فاطمه شهدادی^۱، حبیب الله میرزایی^۲، یحیی مقصودلو^۳، محمد قربانی^۴، امیر دارایی گرمه خانی^۴

- ۱- دانش آموخته کارشناسی ارشد علوم و صنایع غذایی، دانشگاه علوم کشاورزی و منابع طبیعی گرگان، ایران
- ۲- استادیار گروه علوم و صنایع غذایی، دانشکده علوم و صنایع غذایی، دانشگاه علوم کشاورزی و منابع طبیعی گرگان، ایران
- ۳- دانشیار گروه علوم و صنایع غذایی، دانشکده علوم و صنایع غذایی، دانشگاه علوم کشاورزی و منابع طبیعی گرگان، ایران
- ۴- نویسنده مسئول: دانشجوی دکتری علوم و صنایع غذایی، دانشگاه آزاد اسلامی واحد گرگان، باشگاه پژوهشگران جوان، گرگان، ایران
پست الکترونیکی: amirdaraey@yahoo.com

تاریخ دریافت: ۸۹/۶/۱۴

تاریخ پذیرش: ۹۰/۲/۶

چکیده

سابقه و هدف: خرما یکی از محصولات باغی مهم ایران است که به علت دارا بودن مواد معدنی، قندها، ویتامین‌های مختلف و ترکیبات آنتی اکسیدانی، ارزش تغذیه‌ای بالایی دارد. در این تحقیق، تأثیر فرایند خشک کردن بر میزان ترکیبات فنولی و خواص آنتی اکسیدانی دو رقم خرماي رایج در استان کرمان بررسی شد.

مواد و روش‌ها: در این تحقیق، دو رقم خرماي رایج در استان کرمان با نام‌های مضافتی و کلوته انتخاب شد. روش خشک کردن شامل خشک کردن در آفتاب و خشک کردن در گرمخانه در دماهای ۵۰، ۶۰، ۷۰ و ۸۰ درجه سانتی گراد بود. میزان ترکیبات فنولی توسط روش فولین سیو کالتو و میزان فعالیت آنتی اکسیدانی توسط روش‌های قدرت احیا کنندگی، ظرفیت آنتی اکسیدانی کل و DPPH اندازه‌گیری شد.

یافته‌ها: مقدار ترکیبات فنولی کل و فعالیت آنتی اکسیدانی در خرماي مضافتی (به ترتیب ۷۸۰ میلی گرم اسید گالیک در ۱۰۰ گرم وزن خشک نمونه و ۳۵ درصد DPPH) بیشتر از رقم کلوته (۷۲۰ میلی گرم اسید گالیک در ۱۰۰ گرم وزن خشک نمونه و ۲۸ درصد DPPH) بود. همچنین، خشک کردن باعث کاهش ترکیبات فنولی در مقایسه با نمونه خرماي تازه شد و با افزایش دمای خشک کردن میزان ترکیبات فنولی کل و فعالیت آنتی اکسیدانی کاهش یافت. بیشترین و کمترین میزان ترکیبات فنولی و فعالیت آنتی اکسیدانی به ترتیب مربوط به خرماي خشک شده در آفتاب و خرماي خشک شده در گرمخانه ۸۰°C بود. به علاوه، نگهداری خرما در یک دمای ثابت به مدت طولانی نیز باعث کاهش میزان ترکیبات فنولی شد.

نتیجه‌گیری: خشک کردن، میزان ترکیبات فنولی و فعالیت آنتی اکسیدانی خرما را کاهش می‌دهد. هر قدر دمای خشک کردن بیشتر باشد، میزان ترکیبات فنولی استخراج شده و فعالیت آنتی اکسیدانی عصاره استخراجی کمتر است.

واژگان کلیدی: خرما، خشک کردن، ترکیبات فنولی، فعالیت آنتی اکسیدانی

• مقدمه

در برابر واکنش‌هایی مانند غیرطبیعی شدن پروتئین، اکسید شدن چربی و آسیب دیدن DNA محافظت می‌کنند (۲). ترکیبات موجود در میوه (ویتامین‌های E و C، کاروتنوئیدها و همچنین پلی فنول‌ها) باعث حفظ سلامتی و افزایش مقاومت بدن در برابر بیماری‌ها می‌شوند (۳).

خرما یکی از محصولات باغی بسیار مهم است که غذایی طبیعی و پر ارزش برای انسان بوده است. خرما را "طلای شیرین" و میوه درخت امید و زندگی می‌نامند؛ زیرا نقش

امروزه، مصرف میوه و سبزی برای حفظ سلامتی، مهم و سودمند تشخیص داده شده است. بسیاری از مطالعات اپیدمیولوژی نشان داده‌اند که مصرف مناسب میوه و سبزی نقش مهمی در پیشگیری از بیماری‌ها و مرگ و میر حاصل از بیماری‌های مزمن مثل بیماری‌های قلبی عروقی، انسداد شرایین، سرماخوردگی و بیماری‌های عصبی مثل پارکینسون و آلزایمر دارد (۱). میوه‌ها به علت دارا بودن مقادیر زیادی آنتی اکسیدان، نقش مهمی در سلامتی دارند که بدن انسان را

آسکوربیک اسید در مراحل مختلف رسیدن با استفاده از روش FRAP (Ferric Reducing Antioxidant Power) مورد مطالعه قرار داد. در تحقیق وی بالاترین میزان فعالیت آنتی اکسیدانی به ترتیب مربوط به مراحل نارس بودن رطب (خرمای نرم و رسیده) و بعد مرحله تمر (میوه خشک شده خرما) بود (FRAP: $5/771 \pm 4/31$ ، $1/2$ و $0/94 \pm 0/12$ میلی گرم در ۱۰۰ گرم وزن میوه تازه) (۸)

Vega-Gálvez و همکاران تأثیر دماهای مختلف خشک کردن در گرمخانه (۵۰، ۶۰، ۷۰، ۸۰ و ۹۰ درجه سانتی گراد) را بر ویژگی‌های فیزیکی شیمیایی، ظرفیت آنتی اکسیدانی، رنگ و میزان ترکیبات فنولی فلفل قرمز بررسی کردند. مقدار ویتامین C و میزان ترکیبات فنولی با افزایش دما از ۵۰ به ۹۰ درجه سانتی گراد کاهش یافت و فعالیت جذب رادیکالی بالاترین میزان فعالیت آنتی اکسیدانی را در پایین‌ترین دما (۵۰°C) نسبت به بالاترین دما (۹۰°C) نشان داد. رنگ نمونه‌ها هم با افزایش دما کاهش یافت و نمونه‌های خشک شده در دمای ۹۰°C تقریباً بی‌رنگ بود (۹).

از یک سو، فرایند خشک کردن اهمیت بسیار زیادی در فراوری خرما دارد و نوع منطقه رشد گیاه، تأثیر فراوانی روی ترکیبات فنولی و فعالیت آنتی اکسیدانی آن دارد. از سوی دیگر، تاکنون مطالعه‌ای در مورد ترکیبات فنولی و خواص آنتی اکسیدانی خرما کشت شده در منطقه جیرفت کرمان گزارش نشده است. این مطالعه به منظور بررسی تأثیر فرایند خشک کردن در دماهای مختلف بر میزان ترکیبات فنولی و فعالیت آنتی اکسیدانی دو رقم خرما رایج استان کرمان انجام شد.

• مواد و روش‌ها

مواد اولیه: در این تحقیق، دو رقم خرما *Phoenix dactylifera* استان کرمان با نام‌های خرما مضافتی بم و خرما رقم کلوته جیرفت (هر کدام ۱۰ کیلو گرم) از سازمان جهاد کشاورزی شهرستان جیرفت تهیه شد.

مواد شیمیایی: عبارت بودند از: متانول، معرف فولین-سیو کالتو، کربنات سدیم، اسید گالیک، تری کلرو استیک اسید، کلرید آهن III، معرف DPPH، بافر فسفات، فری سیانید پتاسیم، مولیبدات آمونیوم، اسید سولفوریک، فسفات سدیم. کلیه مواد مورد استفاده از شرکت Merck (آلمان) و با درجه خلوص بالا تهیه شد.

فرایند خشک کردن خرما: خشک کردن خرما با دو روش استفاده از گرمخانه و خشک کردن در آفتاب انجام شد. در

مهمی در تغذیه مردم در هنگام بروز قحطی‌های منطقه‌ای داشته است (۴). در بسیاری از کشورهای دنیا به ویژه خاورمیانه و شمال آفریقا میوه خرما به عنوان یکی از اجزای اساسی رژیم غذایی محسوب می‌شود. مطالعه‌های اخیر نشان می‌دهد که عصاره میوه خرما به علت وجود ترکیبات آنتی اکسیدانی و ضد جهش دارای توانایی جذب رادیکال‌های آزاد است. غنی بودن از ترکیبات فنولی با فعالیت آنتی اکسیدانی بالا از جنبه‌های ارزشمند میوه خرما است. اسید گالیک، اسید پروتوکاتیک، اسید کافئیک و اسید پی-کوماریک از ترکیبات فنولی مهم خرما هستند (۵).

به منظور رسیدن به رطوبت مطلوب و حفظ کیفیت در طول حمل و نقل و انبارداری، فرایند خشک کردن خرما الزامی است. در صورت مساعد بودن شرایط محیطی، فرایند خشک کردن ممکن است با پهن کردن خرما در سینی‌هایی در معرض آفتاب انجام شود (۶). کنترل شرایط خشک کردن، نقش مهمی در کیفیت خرما نهایی دارد؛ به طوری که خشک شدن آهسته خرما می‌تواند باعث ترش شدن آن شود و در صورتی که خرما به سرعت خشک شود. خرما پوسته پوسته شده، پوست از بافت آن جدا شده و دچار پیچ خوردگی می‌شود. در نتیجه، میکروارگانیسم‌ها و آفات به سهولت از پوست عبور می‌کنند و باعث آلودگی خرمای می‌شوند (۷، ۴).

برای خشک کردن خرما می‌توان از روش‌های دیگری نظیر خشک کردن در گرمخانه، خشک کردن کابینتی و خشک کردن انجمادی استفاده کرد. در روش اول، خرما را درون سینی‌های گرمخانه به صورت یک لایه می‌چینند و هوای گرم با دما و سرعت مشخص از بین سینی‌ها جریان می‌یابد و خرما خشک می‌شود. در روش دوم، خرما در داخل محفظه خشک کن قرار داده می‌شود و رطوبت آن به وسیله جریان هوای گرم جدا می‌شود. بخار اشباع حاصل به وسیله پمپ از اطراف خرما خارج می‌شود. پس از اتمام عملیات خشک کردن، خرما را بسته‌بندی می‌کنند. در روش سوم، خرما را در محفظه تحت خلأ قرار می‌دهند و دمای محفظه تا ۵°C- پایین می‌آورند؛ طوری که خرما یخ می‌زند. سپس فشار داخل محفظه را با استفاده از پمپ خلأ به ۴/۶ mmHg می‌رسانند. در این حالت منبع حرارتی روشن شده و رطوبت خرما یخ زده شروع به بخار شدن می‌کند. پس از اتمام این عملیات خرما را بسته‌بندی می‌کنند (۷، ۴).

Allait ۱۶ رقم خرما رایج در بحرین را جهت بررسی فعالیت آنتی اکسیدانی، مقدار کل ترکیبات فنولی و مقدار

عنوان استاندارد استفاده شد و نتایج برحسب میلی گرم اسید گالیک در ۱۰۰ گرم وزن خشک نمونه محاسبه شد (۱۱).

اندازه گیری فعالیت آنتی اکسیدانی به روش قدرت احیا-کنندگی: توانایی عصاره ها برای احیای آهن سه ظرفیتی توسط روش بیلدریم و همکاران تعیین شد. در این روش ۱ ml از غلظت های مختلف عصاره خرما (۵۰، ۱۰۰، ۲۰۰، ۵۰۰، ۸۰۰ و ۱۰۰۰ قسمت در میلیون حلال متانول ۰/۸۰) با ۲/۵ ml بافر فسفات (pH=۶/۶ و M=۰/۲) و ۲/۵ ml فری سیانید پتاسیم (۱۰ گرم در لیتر) کاملاً مخلوط و به مدت نیم ساعت در دمای ۵۰°C نگهداری شد. سپس ۲/۵ ml تری کلرو استیک اسید (۱۰۰ گرم در لیتر) به مخلوط فوق اضافه و کاملاً مخلوط شد. سپس نمونه ها به مدت ۱۰ دقیقه سانتریفوژ (۱۷۰۰g) شدند. پس از آن ۲/۵ ml از محلول رویی با ۲/۵ ml آب مقطر و ۰/۵ ml کلرید آهن III (۱ گرم در لیتر) مخلوط و جذب در طول موج ۷۰۰ نانومتر قرائت شد. میزان جذب قدرت احیاکنندگی عصاره ها را نشان می دهد (۱۲).

اندازه گیری فعالیت آنتی اکسیدانی به روش به دام اندازی رادیکال (DPPH)

۲ و ۲- دی فنیل ۱- پیکریل هیدرازیل (DPPH) یک رادیکال چربی دوست است که حداکثر جذب را در طول موج ۵۱۷ نانومتر دارد. توانایی عصاره ها برای جذب رادیکال های DPPH طبق روش بیوس تعیین شد. برای اندازه گیری درصد جذب DPPH عصاره های استخراجی به این صورت عمل شد. ابتدا از عصاره های خشک شده به روش انجمادی، غلظت های ۵۰، ۱۰۰، ۲۰۰، ۵۰۰، ۸۰۰ و ۱۰۰۰ قسمت در میلیون تهیه شد. سپس ۱ ml از محلول متانولی یک میلی مولار DPPH با ۳ ml محلول عصاره در متانول از غلظت های فوق مخلوط و به شدت مخلوط شد. مخلوط حاصل به مدت ۳۰ دقیقه در دمای اتاق در تاریکی نگهداری و در نهایت، جذب آن ها در طول موج ۵۱۷ نانومتر قرائت شد (۱۳). فعالیت برحسب درصد نسبی DPPH محاسبه شد.

اندازه گیری فعالیت آنتی اکسیدانی به روش ظرفیت آنتی اکسیدانی کل: این روش بر اساس احیای مولیبدونوم VI به مولیبدونوم V توسط نمونه و تشکیل کمپلکس سبز رنگ فسفات مولیبدونوم در محیط اسیدی است. در این روش از عصاره های خشک شده به روش انجمادی، غلظت های ۵۰، ۱۰۰، ۲۰۰، ۵۰۰، ۸۰۰ و ۱۰۰۰ قسمت در میلیون حلال متانول ۰/۸۰ درصد تهیه شد. سپس ۰/۱ ml از هریک از

روش خشک کردن با آفتاب نمونه ها پس از برداشت در سینی های فلزی در معرض آفتاب نگهداری شد (متوسط دمای محیط ۳۵°C، رطوبت نسبی محیط ۸۰٪ و مدت زمان خشک شدن یک هفته در ماه شهریور (۱۰)). پس از اینکه نمونه ها به حدی از رطوبت رسید که در اصطلاح عامه خشک شدن گفته می شود (در این حالت، میزان رطوبت نمونه های رقم مضافتی و کلوته بعد از خشک کردن به ترتیب به ۱۴ و ۱۷ درصد رسید) از سینی ها برداشته و در کیسه های پلاستیکی در دار در فریزر (۱۸°C-) نگهداری شد.

در روش گرمخانه، نمونه های خرما به صورت یک ردیف در سینی های گرمخانه قرار داده شد و تا رسیدن به وزن ثابت در دماهای ۵۰، ۶۰، ۷۰ و ۸۰ درجه سانتی گراد با جریان هوای گرم خشک شد. نمونه ها پس از سرد شدن در خود گرمخانه از سینی ها برداشته شد و در کیسه های دردار پلاستیکی در فریزر (۱۸°C-) نگهداری شد.

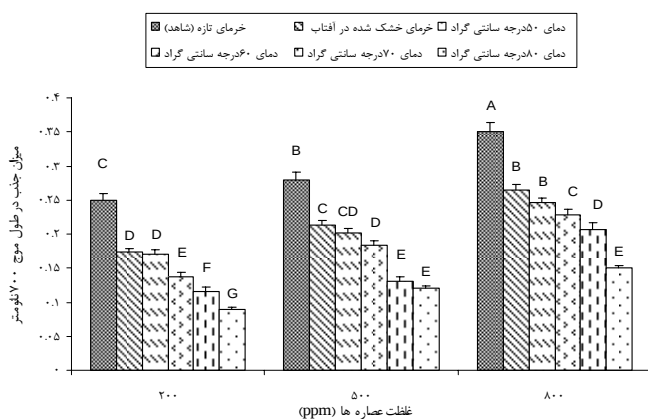
استخراج عصاره فنولی از خرما: ۴۰ گرم میوه بدون هسته خرما با استفاده از یک چاقوی تیز خرد شد و با استفاده از یک مخلوط کن (مدل SANY، کره جنوبی) به قطعات کوچک تقسیم شد. سپس با ۱۲۰ ml حلال متانول ۰/۸۰ (درصد مناسب و استفاده شده در بیشتر تحقیقات خرما) مخلوط و به مدت ۱۰ ساعت در دمای اتاق نگهداری شد. هر چند مدت یک بار نمونه ها با شیکر هم زده شد. بعد از طی شدن مدت زمان استخراج، عصاره ها با کاغذ صافی واتمن شماره یک صاف شد. سپس مایع فیلتر شده با یک تبخیرکننده چرخشی (مدل آی. کا- آر. وی. ۱۰، آلمان) در دمای ۴۰°C تغلیظ (تا خروج کامل حلال از عصاره) و سپس با استفاده از یک خشک کن انجمادی خشک شد.

اندازه گیری ترکیبات فنولی: برای اندازه گیری ترکیبات فنولی از روش فولین سیو کالتو استفاده شد. در این روش ۲۰ میکرولیتر از عصاره تهیه شده با ۱/۱۶ ml آب مقطر، مخلوط و ۱۰۰ میکرولیتر معرف فولین به محلول فوق اضافه شد. پس از ۵ دقیقه ۳۰۰ میکرولیتر محلول سدیم کربنات ۲۰٪ به محلول اضافه و نمونه ها بعد از هم زدن با همزن لوله ای به مدت ۳۰ دقیقه در بن ماری ۴۰°C نگهداری شدند. سپس جذب نمونه ها با دستگاه طیف نورسنج در طول موج ۷۶۰ نانومتر خوانده شد. نتایج برحسب میلی گرم اسید گالیک در ۱۰۰ گرم نمونه خشک محاسبه شد. برای رسم منحنی درجه بندی از اسید گالیک به

($p < 0.05$) و روند تغییرات میزان ترکیبات فنولی با افزایش دمای خشک کردن، کاهش یافت. در حالی که بین خرمای خشک شده در آفتاب و خرمای خشک شده در گرمخانه 50°C از نظر میزان ترکیبات فنولی کل، اختلاف معنی داری مشاهده نشد ($p > 0.05$). در رقم کلونه نیز بین خرمای خشک شده در آفتاب و خرمای خشک شده در گرمخانه از نظر میزان ترکیبات فنولی تفاوت معنی داری مشاهده شد ($p < 0.05$).

نتایج بررسی فعالیت آنتی اکسیدانی

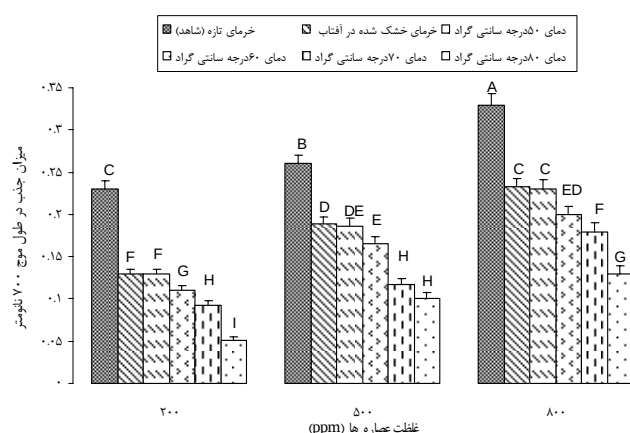
میزان قدرت احیا کنندگی عصاره‌ها: شکل‌های ۲ و ۳ به ترتیب اثر غلظت بر قدرت احیا کنندگی عصاره‌های متانولی خرمای مضافتی و کلونه خشک شده در آفتاب و گرمخانه در دماهای مختلف را نشان می‌دهند.



شکل ۲- اثر غلظت بر قدرت احیا کنندگی عصاره‌های متانولی

خرمای مضافتی خشک شده در آفتاب و گرمخانه

* اعداد با حروف غیر مشابه تفاوت معنی دار دارند ($p < 0.05$).



شکل ۳- اثر غلظت بر قدرت احیا کنندگی عصاره‌های متانولی

خرمای کلونه خشک شده در آفتاب و گرمخانه در دماهای مختلف

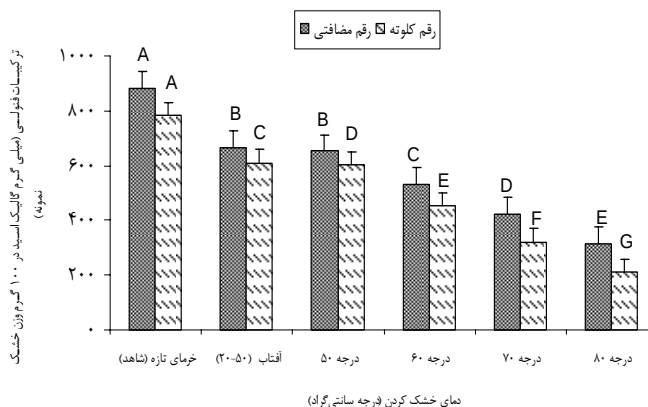
* اعداد با حروف غیر مشابه تفاوت معنی دار دارند ($p < 0.05$).

غلظت‌های فوق را در یک لوله اپندورف ریخته و ۱ ml از محلول معرف (مخلوطی از اسید سولفوریک ۰/۶ مولار، سدیم فسفات ۲۸ میلی مولار و آمونیوم مولیبدات ۴ میلی مولار) به آن اضافه کرده و پس از دربندی به مدت ۹۰ دقیقه در بن ماری 95°C نگهداری شد. بعد از سرد شدن و رسیدن به دمای اتاق، میزان جذب در طول موج ۶۹۵ نانومتر در برابر یک شاهد قرائت شد. محلول شاهد حاوی ۱ ml محلول معرف و ۰/۱ ml حلال متانول استفاده شده برای تهیه غلظت‌های نمونه بود که در شرایط مشابه بقیه نمونه‌ها انکوبه شد (۱۱).

تجزیه و تحلیل آماری: برای تجزیه و تحلیل نتایج از طرح کاملاً تصادفی استفاده شد. برای مقایسه میانگین‌ها آزمون چند دامنه‌ای دانکن در سطح احتمال ۵٪ به کار رفت. تجزیه آماری با نرم افزار SAS (۲۰۰۱) و برای رسم شکل‌ها از نرم افزار Excel استفاده شد. کلیه تیمارها در ۳ تکرار صورت گرفت.

• یافته‌ها

تأثیر فرایند خشک شدن (در آفتاب و گرمخانه) بر میزان ترکیبات فنولی خرمای: شکل ۱ اثر خشک کردن با آفتاب و گرمخانه در دماهای مختلف بر میزان ترکیبات فنولی کل استخراج شده با حلال متانول در زمان ۱۰ ساعت را نشان می‌دهد.



شکل ۱- اثر خشک کردن در آفتاب و گرمخانه در دماهای

مختلف بر میزان ترکیبات فنولی کل استخراج شده با حلال متانول

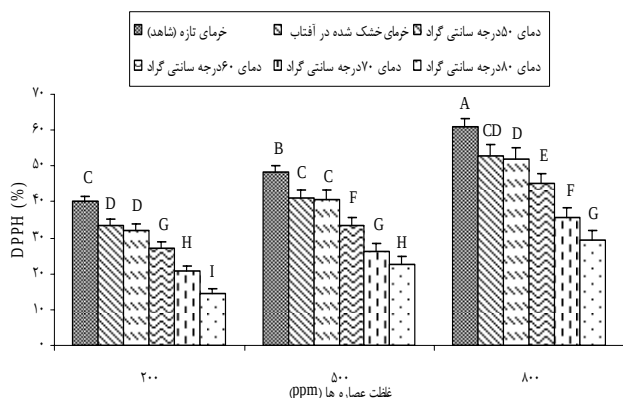
۸۰٪ در دو رقم خرمای مورد مطالعه

* اعداد با حروف غیر مشابه تفاوت معنی دار دارند ($p < 0.05$)

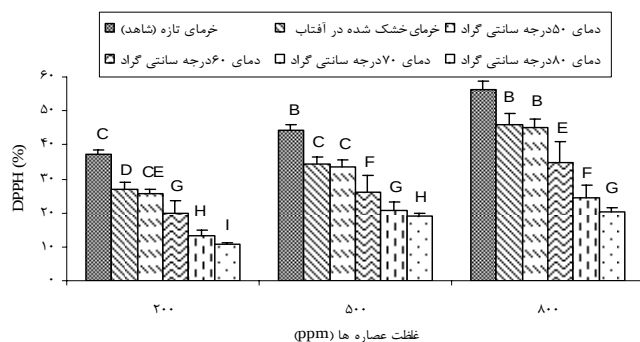
همان طور که در شکل ۱ مشاهده می‌شود، خشک کردن، میزان ترکیبات فنولی را کاهش می‌دهد؛ به طوری که در رقم مضافتی بین خرمای خشک شده در آفتاب و خرمای خشک شده در گرمخانه (۶۰، ۷۰ و ۸۰ درجه سانتی گراد) از نظر میزان ترکیبات فنولی کل، اختلاف معنی داری مشاهده شد

در هر دو رقم (بجز غلظت ۲۰۰ ppm در رقم کلوته، بین خرمای خشک شده در آفتاب و خرمای خشک شده در گرمخانه در ۵۰°C ظرفیت آنتی اکسیدانی کل عصاره‌های خشک شده در آفتاب و خشک شده در گرمخانه در ۵۰°C اختلاف معنی داری با یکدیگر نداشتند ($p > 0.05$). کاهش ظرفیت آنتی اکسیدانی کل با افزایش دما به علت اثر تخریبی دما بر ترکیبات فنولی بود که این ترکیبات تأثیر مستقیمی بر ظرفیت آنتی اکسیدانی کل دارند. با افزایش دمای خشک کردن، ظرفیت آنتی اکسیدانی کل عصاره‌ها کاهش یافت؛ اما بین ظرفیت آنتی اکسیدانی کل عصاره‌های خشک شده در آفتاب و خشک شده در گرمخانه ۵۰°C تفاوت معنی داری مشاهده نشد ($p > 0.05$).

فعالیت آنتی اکسیدانی جذب رادیکال DPPH
عصاره‌ها: شکل‌های ۶ و ۷ به ترتیب درصد حذف رادیکال آزاد DPPH عصاره‌های متانولی خرمای مضافی و کلوته خشک شده در آفتاب و گرمخانه در دماهای مختلف را نشان می‌دهند.



شکل ۶- درصد DPPH عصاره‌های متانولی خرمای خشک شده در آفتاب و گرمخانه در دماهای مختلف در خرمای مضافی
* اعداد با حروف غیر مشابه تفاوت معنی دار دارند ($p < 0.05$).

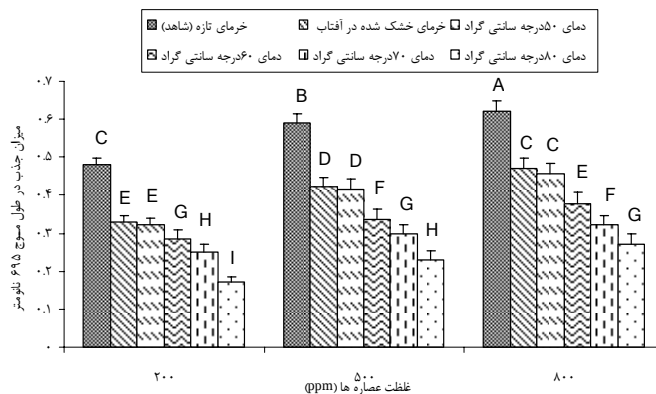


شکل ۷- درصد DPPH عصاره‌های متانولی خرمای کلوته خشک شده در آفتاب و گرمخانه در دماهای مختلف
* اعداد با حروف غیر مشابه تفاوت معنی دار دارند ($p < 0.05$).

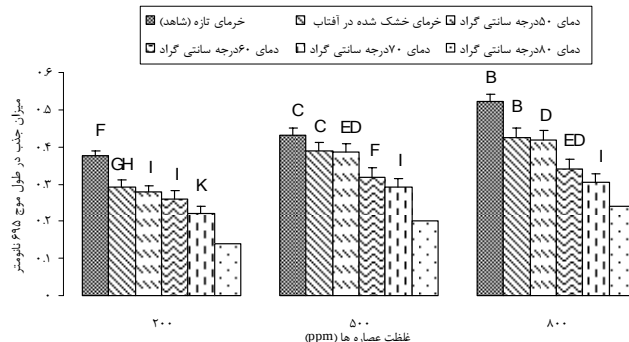
شکل‌های ۲ و ۳ نشان می‌دهند که در هر دو رقم مورد مطالعه، قدرت احیاکنندگی عصاره‌های خرمای تازه (شاهد) بیشتر از خرمای خشک شده است و با افزایش دمای خشک کردن، قدرت احیا کنندگی عصاره‌ها کاهش می‌یابد. اما بین عصاره‌های خشک شده در آفتاب و خشک شده در گرمخانه با دمای ۵۰°C از نظر قدرت احیاکنندگی تفاوت معنی داری مشاهده نشد ($p > 0.05$).

ظرفیت آنتی اکسیدانی کل در عصاره‌ها: شکل‌های ۴ و ۵ ظرفیت آنتی اکسیدانی کل در عصاره‌های خرمای رقم مضافی و کلوته خشک شده در آفتاب و گرمخانه (۵۰، ۶۰، ۷۰ و ۸۰ درجه سانتی گراد) را نشان می‌دهد.

شکل‌های ۴ و ۵ نشان می‌دهند که در هر دو رقم مورد مطالعه، ظرفیت آنتی اکسیدانی کل در خرمای تازه (نمونه شاهد) بیشتر از خرمای خشک شده است و با افزایش دمای خشک کردن، میزان جذب عصاره‌های متانولی کاهش می‌یابد.



شکل ۴- ظرفیت آنتی اکسیدانی کل در عصاره‌های خرمای مضافی خشک شده در آفتاب و گرمخانه در دماهای مختلف
* اعداد با حروف غیر مشابه تفاوت معنی دار دارند ($p < 0.05$).



شکل ۵- ظرفیت آنتی اکسیدانی کل در عصاره‌های خرمای کلوته خشک شده در آفتاب و گرمخانه در دماهای مختلف
* اعداد با حروف غیر مشابه تفاوت معنی دار دارند ($p < 0.05$).

حرارت بر ترکیبات تاننی نسبت دادند. تانن‌های قابل هیدرولیز در درجه حرارت‌های بالا تجزیه می‌شوند (۱۶). کاهش ترکیبات فنولی بر اثر خشک کردن ممکن است ناشی از پیوند آن‌ها با ترکیبات دیگری مانند پروتئین‌ها یا بر اثر تغییر ساختار شیمیایی این ترکیبات باشد که با روش‌های موجود، استخراج و اندازه‌گیری آن‌ها ممکن نیست (۱۹-۱۷).

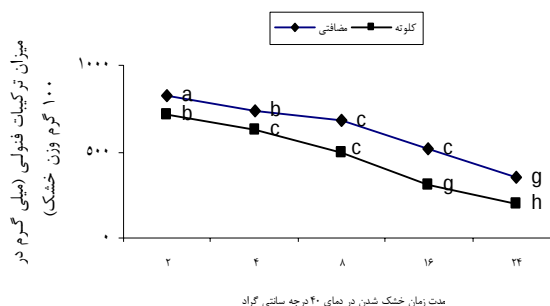
همچنین، کاهش ترکیبات فنولی می‌تواند به علت افزایش تانن‌های تغلیظ شده باشد که این موضوع به علت پلیمریزاسیون تانن‌ها در دماهای بالای خشک کردن است (۲۰). ترکیبات فنولی در درون اندام‌هایی به نام واکوئل قرار دارند و فرایند خشک کردن باعث تخریب ساختار سلولی و واکوئل‌ها و خروج ترکیبات فنولی از آن‌ها می‌شود بنابراین، ترکیبات فنولی در مقابل هر تغییری حساس می‌شوند و با افزایش دما از بین می‌روند (۱۹).

کاهش قدرت احیاکنندگی با افزایش دما به علت اثر تخریبی دما بر ترکیبات فنولی است؛ زیرا این ترکیبات تأثیر مستقیمی بر قدرت احیا کنندگی عصاره‌های حاصل دارند. (۲۱)

با توجه به نتایج این مطالعه می‌توان چنین بیان کرد که خشک کردن خرما میزان ترکیبات فنولی و فعالیت آنتی‌اکسیدانی را کاهش می‌دهد و هرچه دمای خشک کردن بیشتر باشد، میزان ترکیبات فنولی استخراج شده کمتر است. خرما خشک شده در آفتاب و خشک شده در گرمخانه 50°C تفاوت معنی‌داری از لحاظ میزان ترکیبات فنولی کل و فعالیت آنتی‌اکسیدانی با یکدیگر نداشتند؛ زیرا خشک شدن در آفتاب در دمای متوسط (دمای 20 تا 50 درجه سانتی‌گراد) انجام شد و حداکثر این دما برابر با خشک شدن در دمای گرمخانه 50°C بود. از بین رقم‌های مورد مطالعه، رقم مضافتی میزان فنولی و فعالیت آنتی‌اکسیدانی بالاتری نسبت به رقم کلونه دارد. بین میزان ترکیبات فنولی کل و فعالیت آنتی‌اکسیدانی اندازه‌گیری شده به هر سه روش (قدرت احیاکنندگی، ظرفیت آنتی‌اکسیدانی کل و درصد جذب رادیکال DPPH) ارتباط معنی‌داری مشاهده شد. به این ترتیب که با افزایش میزان ترکیبات فنولی، کل فعالیت آنتی‌اکسیدانی اندازه‌گیری شده به هر سه روش افزایش یافت. با افزایش دمای خشک کردن، رنگ خرما نیز تیره شد؛ طوری که خرما خشک شده در گرمخانه 80°C دارای رنگ قهوه‌ای متمایل به سیاه بود. بنابراین، می‌توان نتیجه گرفت که خشک کردن خرما در آفتاب اگرچه سرعت خشک کردن را کاهش می‌دهد، ولی روی میزان ترکیبات فنولی و رنگ خرما تأثیر معنی‌داری نمی‌گذارد.

شکل‌های ۶ و ۷ نشان می‌دهند که خرما خشک شده در درصد جذب رادیکال آزاد بالاتری نسبت به خرما خشک شده داشت و با افزایش دمای خشک کردن درصد جذب رادیکال آزاد DPPH عصاره‌ها کاهش یافت به عبارت دیگر، توانایی عصاره‌ها برای جذب رادیکال‌های آزاد کاهش یافت، اما از نظر جذب رادیکال‌های آزاد، عصاره‌های خشک شده در آفتاب و خشک شده در گرمخانه 50°C با یکدیگر تفاوت معنی‌داری نداشتند ($p > 0.05$).

شکل ۸ تغییر ترکیبات فنولی هر دو رقم خرما را با افزایش مدت زمان خشک کردن در یک دمای ثابت نشان می‌دهد. همان‌طور که در شکل ۸ مشاهده می‌شود، با افزایش مدت زمان خشک کردن، میزان ترکیبات فنولی کل در هر دو رقم خرما کاهش یافت.



شکل ۸- تغییر میزان ترکیبات فنولی با افزایش زمان خشک کردن در دمای ثابت (40°C)

* اعداد با حروف غیر مشابه تفاوت معنی‌دار دارند ($p < 0.05$).

• بحث

در هر دو رقم، با افزایش دمای خشک کردن، سرعت خشک کردن افزایش یافت. با اینکه خشک کردن در دمای بالاتر باعث افزایش سرعت خشک شدن شد، اما منجر به کاهش میزان ترکیبات فنولی کل و تیره شدن رنگ خرما شد. نتایج حاصل از این مطالعه با نتایج گزارش شده توسط *Al-Farsi* و همکاران مطابقت داشت. این محققان مقدار ترکیبات فنولی خرما تازه و خرما خشک شده را مورد بررسی قرار دادند و مشاهده کردند که خرما دارای میزان ترکیبات فنولی بیشتری نسبت به خرما خشک شده است و فرایند خشک کردن باعث کاهش میزان ترکیبات فنولی کل می‌شود (۱۴). *Besbes* و همکاران در مطالعه خود گزارش کردند که با افزایش دمای خشک کردن، میزان ترکیبات فنولی کل کاهش می‌یابد که می‌تواند به دلیل اثر تخریبی دماهای بالا روی ترکیبات فنولی باشد (۱۵). *Rakic* و همکاران تغییرات مشاهده شده در میزان ترکیبات فنولی در دمای بالا را به تأثیر

• References

1. Liu R H. Potential synergy of phytochemicals in cancer prevention: mechanism of action. *J Nutr* 2004; 134: S3479S–85.
2. Berger M M. Nutritional manipulation of oxidative stress: review of the evidence. *Nutr Clin Met*, 2006; 20: 48–53.
3. Prottogente AR, Pannala SA, Paganga G. The antioxidant activity of regularly consumed fruit and vegetables reflects their phenolic and vitamin C composition. *Free Radi Rese* 2002; 36: 217–233.
4. Ashraf Jahani A. Date: life fruit. Tehran: Agricultural Science; 2002 [in Persian].
5. Vayalil PK. Antioxidant and antimutagenic properties aqueous extract of date fruit (*Phoenix dactylifera* L. arecaceae). *J Agri and Food Chem* 2005; 50: 610–617.
6. Al-Farsi M, Alasalvar C, Morris A, Baron M, Shahidi F. Comparison of antioxidant activity, anthocyanins, carotenoids, and phenolics of three native fresh and sun-dried date (*Phoenix dactylifera* L.) varieties grown in Oman. *Food Chem* 2005; 53: 1752–9.
7. Falahi M. Date growth, development and packaging. Mashhad: Barsava ; 1996. [in Persian].
8. Allaith A. Antioxidant activity of Bahraini date palm (*Phoenix dactylifera* L.) fruit of various cultivars. *Int J Food Sci Technol* 2008;1033– 40.
9. Vega-Gálvez A, Scala KD, K Lemus-Mondaca R, Miranda M, López J, Perez-Won M. Effect of air-drying temperature on physico-chemical properties, antioxidant capacity, colour and total phenolic content of red pepper (*Capsicum annuum*, L. var. Hungarian). *Food Chem* 2009; 117 (4): 647–53.
10. Abdelghani B, Hocine B, Djamod M. Solar drying of date palm fruit simulate as multi-step temperature drying. *J Med* 2007; 106: 1014–20.
11. Arabshahi-Delouee S, Urooj A. Antioxidant properties of various solvent extracts of mulberry (*Morusindica* L.) leaves. *Food Chem* 2006; 102: 1233–40.
12. Yildirim A, Mavi A, Kara AA. Determination of antioxidant and antimicrobial activities of *Rumexcrispus* L. extracts. *J of Agri and Food Chem* 2001; 49: 4083–9.
13. Bios MS. Antioxidant determinations by the use of a stable free radical. *Nature* 1958; 26: 1199–200.
14. Al-Farsi M, Alasalvar C, Al-Abid M, Al-Shoaily K, Al-Amry M, Al-Rawahy F. Compositional characteristics of dates, syrups, and their by-products. *Food Chem* 2007; 104: 943–7.
15. Besbes S, Blecker C, Deroanne C, Bahloul N, Lognay G, Drira NE. Date seed oil: phenolic, tocopherol and sterol profiles. *J Food Lipids* 2004; 11: 251–5.
16. Rakic S, Petrovic S, Kukic J, Jadranin M, Tesevic V, Povrenovic D, et al. Influence of thermal treatment on phenolic compounds and antioxidant properties of oak acorns from Serbia. *Food Chem* 2007; 104: 830–4.
17. Benzie IFF, Szeto YT. Total antioxidant capacity of teas by the ferric reducing antioxidant power assay. *J Agri and Food Chem* 1999; 47: 633–6.
18. Qu W, Pan Z, Ma H. Extraction modeling and activities of antioxidants from pomegranate marc. *J Food Eng* 2010; 99: 16–23.
19. Harboune N, Marete E, Jacquier JC, O’Riordan D. Effect of drying methods on the phenolic constituents of meadowsweet (*Filipendulaulmaria*) and willow (*Salix alba*). *Food Chem* 2009; 42(9): 1468–73.
20. Torres CD, Diaz-Maroto MC, Hermosin-Gutierrez I, Perez-Coello MS. Effect of freeze-drying and oven-drying on volatiles and phenolics composition of grape skin. *Food Chem* 2010; 660(1-2): 177–82.
21. Gao X, Bjo kL, Trajkovski V, Ugglä M. Evaluation of antioxidant activities of rosehip ethanol extracts in different test systems. *J Agri and Food Chem* 2000; 80: 2021–7.

Effect of drying process on the phenolic-compounds content and antioxidant activity of two varieties of date-palm fruit *Kaluteh* and *Mazafati*

Shahdadi F¹, Mirzaei H², Maghsoudlou Y³, Ghorbani M², Daraei Garmakhany A^{*4}

1- M.Sc in Food Science & Technology, Gorgan University of Agricultural Sciences and Natural Resources, Iran.

2- Assistant Prof, Dept. of Food Science & Technology, Gorgan University of Agricultural Sciences and Natural Resources, Iran.

3- Associate Prof, Dept. of Food Science & Technology, Gorgan University of Agricultural Sciences and Natural Resources, Iran.

4- *Corresponding author: Ph.D Student in Food Science & Technology, Gorgan University of Agricultural Sciences and Natural Resources, Iran. Email: amirdaraey@yahoo.com

Received 5 Sep, 2010

Accepted 26 Apr, 2011

Background and Objective: Date-palm fruit is an important horticultural fruit in Iran with a high nutritive value due to its contents of minerals, sugars, vitamins and antioxidant compounds. In this research the effects of drying process on phenolic-compounds content and antioxidant properties of two common date varieties in Kerman Province, Iran, namely, *Mazafati* and *Kaluteh*, were investigated.

Materials and Methods: Two common date varieties in Kerman province, Iran, namely, *Mazafati* and *Kaluteh*, were chosen. They were dried by 2 methods – sun-drying and oven-drying at 50⁰, 60⁰, 70⁰ and 80⁰ C. The phenolic content was measured by the Folin–Ciocalteu method and the antioxidant activity by reducing-power assay, total antioxidant capacity, and DPPH methods.

Results: The drying process causes a decrease in phenolic compounds in comparison with fresh dates. The reductions in both total phenolic-compounds content and total antioxidant activity increased by increasing the drying temperature. The highest and lowest contents of phenolic compounds and antioxidant activity were found in the sun-dried and oven-dried (at 80⁰ C) samples, respectively. The *Mazafati* variety had a higher content of phenolic compounds (780 mg galic acid/100 g dry weight) and a higher antioxidant activity (35% radical scavenging DPPH) than the *Kaluteh* variety (720 mg galic acid/100 g dry weight and 28% radical scavenging DPPH, respectively). Keeping date fruits at a constant temperature for a long period also led to decreases in the phenolic-compounds content.

Conclusion: Drying process results in decreases in phenolic compounds and antioxidant activity of dates; the higher the drying temperature, the higher in losses in phenolic compounds and antioxidant activity.

Keywords: Date-palm fruit, Drying process, Phenolic compound, Antioxidant activity